



# Verkaufsspezifikation



## Johannisbeeren schwarz BIO tiefgefroren

1. Angaben zum Produkt		
Artikel-Nr.	Bio Johannisbeeren schwarz 1x10 kg-Karton Bio Johannisbeeren schwarz 1x25 kg-Sack	8011004 8081004
Produktgruppe	TK-Früchte BIO	
Herkunftsländer	Polen	
Produktbezeichnung	Johannisbeeren schwarz BIO, tiefgefroren	
2. Nährwertangaben		
Auf 100 g		
Brennwert	248 kJ / 59 kcal	
Fett	< 0,21 g	
davon:		
-----gesättigte Fettsäuren	< 0,03 g	
Kohlenhydrate	10,72 g	
davon:		
-----Zucker	10,61 g	
Ballaststoffe	7,08 g	
Eiweiß	1,35 g	
Salz*	0,005 g	
*Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit des natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen		
3. Lagerbedingungen		
Temperatur:	< -18° C	
Mindesthaltbarkeit:	2 Jahre ab Produktionsdatum	
Restlaufzeit:	mind. 6 Monate bei Anlieferung	
4. Verpackung		
Verpackungseinheit(VE)	1x10 kg-Karton, 1x25 kg-Sack	
Primärverpackung	Polyethylenbeutel	
Sekundärverpackung	Kartons, falls zutreffend	
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette	
Nettofüllmenge	10 kg / 25 kg	
5. Produktbeschreibung:		
Bio Johannisbeeren schwarz, tiefgefroren, erntefrisch in der Form erhalten, ohne Eisklumpen, aus kontrolliert biologischem Anbau.		
6. Sensorik (Produktbeschreibung)		
Aussehen	annähernd gleichmäßig	
Farbe	violett bis dunkelblau oder schwarz	
Geruch	arttypisch	
Geschmack	arttypisch	
Konsistenz aufgetaut	leicht bissfest	

Version	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	1 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Johannisbeeren-schwarz



# Verkaufsspezifikation



## Johannisbeeren schwarz BIO tiefgefroren

### 7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Johannisbeeren (Bio)	100	pflanzlich

### 8. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

ja  
 -----wenn ja, welche ?  
 nein

### 9. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genauere Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnusseweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Hühnereiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Milcheiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Milchzucker (Laktose)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite als SO <sub>2</sub> (> 10 ppm)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sojaweiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia),	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

Version	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Johannisbeeren-schwarz



# Verkaufsspezifikation



## Johannisbeeren schwarz BIO tiefgefroren

Kaschunuss ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Peccanuss ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazie ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamianuss u. Queenslandnuss ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
---	--	--	--	--

### 10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

Parameter	Toleranz [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	≤ 5.000.000
E. coli	≤ 1.000
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 10.000
Schimmelpilze	≤ 50.000

Ansprechpartner für QS-Fragen:

Frau Kathrin Girard

E-mail	kathrin.girard@agro-food.de
Telefon	0049 174 1966204

### 11. Verordnung (EG) 396/2005

Die Höchstmengen an Rückständen liegen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 Beschriebenen Werten.

### 12. Novel Food-/GVO-Verordnung

Die Ware darf gemäß Verordnung(EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Verordnung (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen, nicht aus GVO bestehen, nicht aus GVO hergestellt worden sein, bzw. keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich der Zusatzstoffe Aromen. Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß der Novel Food Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 258/97).

### 13. Rechtliche Anforderungen

Der Hersteller und Lieferant sichert zu, dass das Produkt inkl. Verpackung allen in der EU zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden lebensmittelrechtlichen sowie allen weiteren

Version	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Johannisbeeren-schwarz



# Verkaufsspezifikation



## Johannisbeeren schwarz BIO tiefgefroren

gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Die Herstellung und Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GHP-Grundsätzen (Gute-Hygiene-Praxis) unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

### 14. Pflanzenschutzmittel

Es dürfen ausschließlich Pflanzenschutzmittel zum Einsatz gebracht werden, welche sowohl gemäß Verordnung (EG) 834/2007 und (EG) 889/2008 in ihren jeweils gültigen Versionen, als auch in den entsprechenden Ursprungsländern zur Verwendung freigegeben sind. Darüber hinaus liegen die Höchstmengen an Rückständen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 beschriebenen Werten.

### 15. IFS

Unsere Produkte stammen von Betrieben, welche i.d.R. IFS- und /oder BRC- und/oder FSSC 22000- zertifiziert sind.  
Alle unsere Lieferanten/Produktionsbetriebe arbeiten ausnahmslos gemäß den Vorschriften des HACCP.  
Oben genannte Institutionen sind von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt.

### 16. Anschrift

Agro Food Lebensmittel GmbH  
Bahnhofplatz 4 d  
85540 Haar

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist deshalb auch ohne Unterschrift gültig.

Version	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	4 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Johannisbeeren-schwarz